

*Gli editoriali.*

## Le ricette con il panettone o il pandoro avanzato: tante idee per gustarli in modo diverso

Se a Natale avanza il panettone o il pandoro, oppure se vuoi provare nuovi modi di gustare questi dolci, segui queste ricette semplici e buonissime!

Tra quelli acquistati e quelli ricevuti come regalo, spesso ci ritroviamo con tanti **panettoni** e **pandori** e a volte non riusciamo a consumarli tutti durante le feste. In realtà, possiamo **realizzare tantissime ricette dolci** con gli **avanzi di panettone o pandoro**. Queste ricette sono perfette per **evitare sprechi** ma anche per **gustare i dolci natalizi in un modo diverso** e rendere il Natale ancora più goloso. Vediamo, quindi, qualche idea sfiziosa.

### Ricette con panettone

Il panettone classico può essere semplicemente farcito con una crema pasticcera, con lo zabaione, con una crema al cioccolato, alle nocciole o al pistacchio per renderlo ancora più goloso. In alternativa, può diventare la **base per tante ricette**. Ecco qualche esempio.

### Ricette con panettone avanzato e mele

Per riciclare il panettone il modo più semplice è preparare una **torta di mele** senza impasto: la **base della torta**, infatti, sarà realizzata con delle semplici **fette di panettone**.

Gli ingredienti sono:



- 600 gr di panettone tagliato a fette
- 300 ml di latte
- 3 mele
- 2 uova
- 50 gr di zucchero
- Zucchero a velo q.b.

La preparazione è semplicissima: taglia il panettone a **fette spesse almeno 2** cm e sistemale sul fondo di una teglia da 22 o 24 centimetri. Spennella le fette con un po' di latte per bagnarle; poi sbuccia le mele, tagliale a fette sottili e sistemale sopra lo strato di panettone. In una ciotola sbatti le uova con il latte e lo zucchero, poi versa il composto ottenuto sulle mele. Inforna la torta in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti. A fine cottura, spolvera la torta con un po' di zucchero a velo e servila tiepida.

### I muffin con il panettone avanzato

Tra le ricette più facili con gli avanzi di panettone c'è anche quella dei **muffin**. Ecco gli ingredienti per 15 pezzi:

- 150 gr di panettone
- 190 gr di burro
- 200 ml di latte intero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- la scorza di un'arancia non trattata oppure 100 gr di gocce di cioccolato
- 100 gr di zucchero
- 400 gr di farina 00
- Un pizzico di sale
- 10 gr di bicarbonato

Ecco come prepararli: sminuzza il panettone in piccoli pezzi e mettili in una ciotola; in un altro recipiente, setaccia la farina, il lievito, il sale e il bicarbonato. In un'altra ciotola, utilizzando lo sbattitore elettrico lavora il burro e lo zucchero, fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Aggiungi le uova una alla volta, poi aggiungi il mix di farina e lievito e, infine, il latte a filo, continuando a lavorare il composto con lo sbattitore. Aggiungi poi la **scorza grattugiata di un'arancia** oppure le **gocce di cioccolato**, o entrambe, in base ai tuoi gusti; aggiungi anche i **pezzi di panettone**, amalgamando bene il tutto. Come ultimo passaggio, con una sac-à-poche o un cucchiaino prendi il composto e riempi fino al bordo gli stampi per i muffin, dove avrai già messo i pirottini. Inforna in forno preriscaldato a 180 gradi per circa mezz'ora e poi gusta i tuoi muffin con il panettone!

## Tiramisù con il panettone

Per realizzare questo dolce ti basterà seguire i classici passaggi del tiramisù con gli stessi ingredienti, sostituendo semplicemente i savoiardi con il **panettone tagliato a fette**, possibilmente uno di quelli senza uvetta e canditi, magari con le gocce di cioccolato. Se preferisci, puoi utilizzare anche il pandoro. Disponi le fette nella pirofila e bagnale spennellandole con un po' di caffè: non versarlo tutto, altrimenti il panettone potrebbe disgregarsi troppo. Sopra a questa base versa poi la **crema al mascarpone**: aggiungi un altro strato di panettone bagnato di caffè e di crema e infine spolverizza il tutto con del cacao amaro. Riponi il tiramisù in frigo per almeno mezzora e poi servilo!

## Ricette con pandoro avanzato

Anche il pandoro può essere riutilizzato, tagliandolo semplicemente a fette, facendolo con la crema preferita e infine ricomponendolo, disponendo le fette in modo sfalsato, così da creare una sorta di albero. In alternativa, esistono tante **ricette con il pandoro di Natale** semplici e golose che ti faranno amare ancora di più questo buonissimo dolce. Vediamone qualcuna.

## Dolcetti di pandoro e crema chantilly

Per questi dolcetti gli ingredienti sono solo tre: **pandoro**, **crema chantilly** precedentemente preparata e **zucchero a velo**. Taglia il pandoro a **fette di numero pari** che non siano non troppo spesse perché poi andranno accoppiate; in seguito, utilizza delle **formine** per creare la forma che preferisci, ad esempio delle **stelle**, oppure degli **alberelli** o dei **cuori**. Disponi le fette di pandoro così tagliate in una teglia rivestita di carta forno e infornale in forno preriscaldato a 200 gradi per pochi minuti, fino a che non diventano leggermente dorate. Poi prendi una fetta, spalmala con la crema chantilly, coprila con un'altra fetta e spolverala con lo zucchero a velo, procedendo poi con le altre. I dolcetti sono pronti!

## Ricette con pandoro avanzato e ricotta

Il pandoro avanzato può anche essere farcito con **ricotta e cioccolato**, oppure può essere trasformato in una scenografica **torta a forma di stella**, riempita con una buonissima crema alla ricotta. Ecco gli ingredienti:

- 1 pandoro
- 500 gr di ricotta
- 250 gr di zucchero
- 80 gr di gocce di cioccolato
- zucchero a velo
- frutta candita per decorare

Procedi in questo modo: fai **scolare la ricotta in un colino** per eliminare il liquido in eccesso, lasciandola in frigo per una notte. Al mattino, aggiungi lo zucchero alla ricotta scolata e amalgama bene. Copri la ciotola con della pellicola trasparente e mettila di nuovo in frigo a riposare per qualche ora. Aggiungi poi le gocce di cioccolato e la crema sarà pronta. A quel punto, **taglia il pandoro a metà** e poi **svuotalo**, intagliandolo delicatamente vicino ai bordi. Otterrai la base per la tua torta a forma di stella da **riempire con la crema alla ricotta** e livellare con una spatola. Infine, procedi con la **decorazione** che preferisci: ad esempio, puoi ricoprire la torta con il pandoro tolto in precedenza e aggiungere della frutta candita come ciliegie e scorzette d'arancia, oppure spolverarlo semplicemente con dello zucchero a velo.

### **Pandoro fritto**

Tra le ricette facili e veloci con il pandoro, ci sono anche i golosissimi bastoncini fritti. Ti serviranno:

- 1 uovo fresco
- 200 gr di farina 00
- 50 gr di zucchero
- 100 gr di pandoro
- Mezzo bicchiere d'acqua
- zucchero a velo

Procedi così: in una ciotola sbatti l'uovo, poi aggiungi lo zucchero, la farina e l'acqua per ottenere la **pastella**. Taglia il pandoro a **striscioline** e immergile una alla volta nella pastella, per poi friggerle in una padella con dell'olio caldo. Falle poi scolare in un recipiente con della carta assorbente e infine servile spolverizzate con dello zucchero a velo.

Leggi anche la ricetta delle lenticchie con il cotechino e le nostre guide su come fare l'albero di Natale e sulle decorazioni natalizie.